Svineskanke / Skinke – sådan gør du på Rotisseri

Svineskank eller en hel Skinke tilberedt på rotisseri, er nok den beste Steg jeg har smagt til dags dato. Især når den tilberedes over flere timer ved mellem høj varme. Men når man laver sådan en hel skinke på små 5 kg er det meget vigtigt at man husker en drypbakke under Skinken. For at sikre sig at dennes gode saft ikke går spild. Man kan efterfølgende bruge dennes kødsaft i en opbagt sauce. Fremgangs måde er ens om du laver en hel Skinke eller en svineskanke. Jeg har lavet det med en Skinke som du kan se på billederne. Selvom jeg haft bestillet en skanke.

Svine Skinke på Rotisseri

Du skal bruge følgende til Svineskanke eller Skinke fra Rotisseri

Ingredienser til Svineskanke / Skinke:

- 1 Svineskanke / Skinke (4,5kg – 5kg ***kan bestilles hos Steak-out.dk****)
- 200g Brun Farin
- 60ml Æbleeddike
- 15g Sennepspulver
- 1 tsk. Nelleke malet
- 2 tsk. Havsalt
- 1 tsk frisk kværnet Peber

Sadan laver du en Svineskanke:

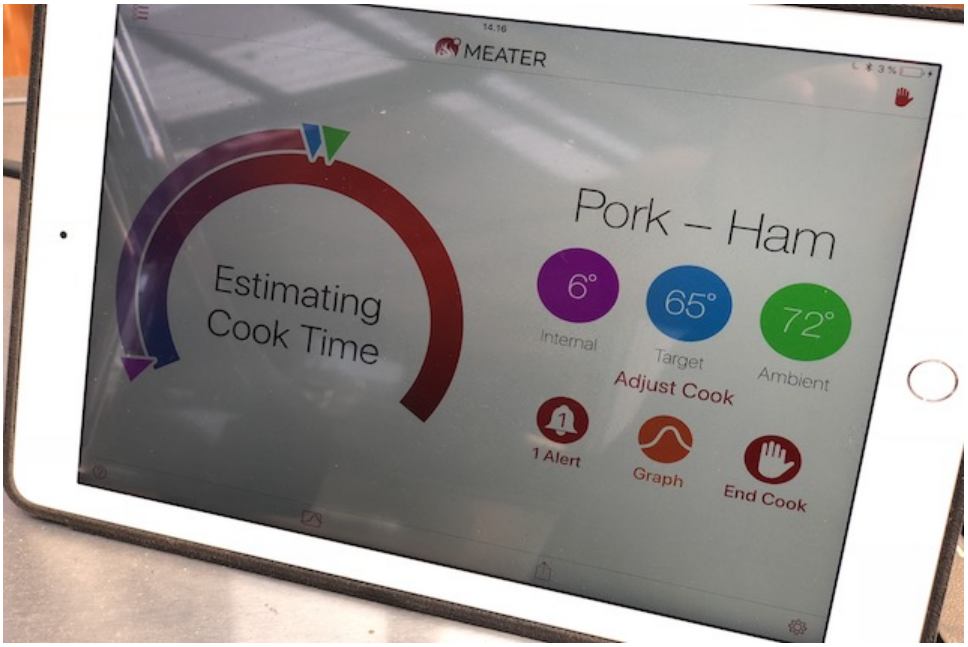
1. Du tænder din grill og indstiller den til indirekte mellem høj varme, det gør du ved en gasgrill med 3 brænder eller mere ved at tænde de to yderste brænder, lige som jeg har gjort ved min ***Napoleon Prestige Pro 500****. ***Du kan læse mere om denne grill her på Bloggen***. Mellem høj varme betyder 180-210 grader. Når Grillen er op i den ønskede temperatur stiller du din drypbakke ind i grillen. Og fylder den med væske. Jeg har fyldt min med 0,5 liter vand. Efter det var næsten fordampet efter 2 timer kom jeg en øl i drypbakken.

2. Imens din grill varmer op perforer du skindet på din skinke det gør du ved at prikke en helvedes masse små huller i skindet. Hen over hele skanken.

3. Derefter skærer du et fint mønstre i din Skinkes svær som du kender fra en flæskesteg. Husk ikke ridse for dybt for, det skal kun skæres i svær, og lidt i fedtet under svær men aldrig helt ned i kødet.

4. Når det er gjort, salter du din skanke med haveslat og gnider saltet godt ned i de ny ridsede svær. Nu kommer du din skanke på din rotisseri spyd og lader den lige få lidt luft i ca. 10 min.

5. Efter de 10 minutter er gået er skinken klar til at komme på grillen. Ved indirekte varme, der vil gå små 4 timer inden du har den ønskede kernetemperatur på 65 grader. Jeg har benyttet mig af min ***Meater termometer****. ***Du kan læse mere om den her på bloggen***. Verdens eneste ægte trådløse termometer uden ledninger! Den er ideal til Rotisseri brug.



6. I mellemtid kan du blande din marinade af de opførte ingredienser. Denne marinade pensler du din Svine skanke ind med ca 30 – 40 min inden den ønskede kernetemperatur er nået.

Skinke på Napoleon Prestige Pro 500 Rotisseri

7. Når den ønskede kernetemperatur er nået tager du din skanke af grillen og lader den samle saften i ca. 15 min. på dit spækbræt. inden den er klar til udskæring.

En lille video til denne opskrift

Som tilbehør kan jeg anbefale *Flødekartofler* og frisk bagt *Flutes*.

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes ***her*** “